DE **Bedienungs- und Installationsanleitung**

ORANIER




(Abb. ähnlich)

# Einbaubackofen mit Pyrolyse
# **EBP 9884 10**

4051543029726

## Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein ORANIER-Haushaltsgerät entschieden haben!

ORANIER-Haushaltsgeräte bieten Ihnen ausgereifte und zuverlässige Technik, Funktionalität und ansprechendes Design.

Sollten Sie trotz unserer sorgfältigen Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren zentralen Kundendienst, hier wird man Ihnen gerne behilflich sein:

**Kundendienst-Anforderung**
eMail service-kt@oranier.com
Telefon 0 64 62 / 9 23-355
Telefax 0 64 62 / 9 23-359

**Ersatzteil-Anforderung**
eMail ersatzteil-kt@oranier.com
Telefon 0 64 62 / 9 23-355
Telefax 0 64 62 / 9 23-359

**Alle Dienste sind erreichbar**
Mo - Do 8.00 - 17.00 Uhr
Fr 8.00 - 15.00 Uhr

**Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per eMail oder Telefax mit.**

**Ländervertretungen:**
**Österreich**

ORANIER
Niederlassung Österreich
Dürrnberger Straße 5 · 4020 Linz

Telefon <43> 07 32 / 66 01 88
Telefax <43> 07 32 / 66 02 23
eMail sales@oranier.at

Zusätzlich für Österreich: Durch elektronische Bauteile kann im Fehlerfall ein Fehlerstrom mit einem Gleichstrom-Anteil von mehr als 6 mA oder von mehr als 20% des Gesamtfehlerstroms verursacht werden. Es sind daher in der Installation unbedingt gleichstromsensitive Fehlerstrom-Schutzschalter zu verwenden.

**WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN. BITTE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR ZUKÜNFTIGE VERWENDUNGEN AUFBEWAHREN.**

*Sie können diese Gebrauchsanweisung auf der Internetseite www.oranier.com herunterladen.*

WICHTIG:
Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Sein allgemeines Aussehen prüfen. Eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein vermerken und ein Exemplar davon behalten. Bitte lesen Sie die vorliegenden Gebrauchshinweise vor der ersten Inbetriebnahme aufmerksam durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen. Diese Betriebsanleitung beim Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder überlassen werden, sicher gehen, dass die Betriebsanleitung mitgegeben wird.
Vor der Installation und Benutzung des Geräts sollten diese Hinweise zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.

– Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen und geistigen Behinderungen und Behinderungen der Sinnesorgane bzw. Personen ohne Erfahrungen und Kenntnisse bedient werden, wenn sie vorher beaufsichtigt wurden oder Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten haben und die etwaigen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Beim Reinigen und Pflegen dürfen Kinder nicht unbeaufsichtigt bleiben.
–Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

– WARNUNG: Das Gerät und dessen zugängliche Teile werden beim Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Herdes nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sind fernzuhalten, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht.

– Vor der ersten Nutzung des Backofens, diesen leer 15 Minuten lang aufheizen. Sicherstellen, dass der Raum ausreichend belüftet ist.

– Dieses Gerät ist für die Benutzung durch Privatpersonen in ihrem Haushalt entwickelt worden. Dieser Backofen enthält keinerlei asbesthaltigen Bestandteile.
– Das Gerät ist für den normalen Haushaltsgebrauch bestimmt.
Es nicht für kommerzielle, industrielle oder andere Zwecke als diejenigen benutzen, für die es konzipiert worden ist.
– Die Eigenschaften dieses Geräts nicht verändern oder versuchen, sie zu verändern. Dies würde eine Gefahr für Sie darstellen.
– Die Tür dieses Gerätes muss bei Garvorgängen geschlossen sein.
– Nie Alu-Folie direkt auf den Backofenboden legen. Die sich dort sammelnde Hitze könnte die Emaillierung beschädigen.
– Keine schweren Lasten auf die offene Backofentür stellen und sicher stellen, dass kein Kind auf die Tür klettert oder sich darauf setzt.
– Benutzen Sie den Backofen nach Nutzung nicht als Vorratskammer oder zur Aufbewahrung von Gegenständen.
– Nach der Backofenbenutzung sicherstellen, dass alle Schalter ausgeschaltet sind.
– Vor der Reinigung des Backofens durch Pyrolyse nehmen Sie bitte alles Zubehör heraus und entfernen Sie größere Spritzer.
–Während des Reinigungsvorgangs können die Oberflächen heißer werden als bei normalem Gebrauch. Es ist empfohlen, Kleinkinder fernzuhalten.
– Keinen Dampfreiniger verwenden!
– Den Garraum nur bei abgeschaltetem Backofen reinigen.
– Vor dem Ausbau der Scheibe das Gerät abkühlen lassen.
– Für das Reinigen der Glastür des Backofens dürfen keine Scheuermittel oder Metallschaber verwendet werden, Kratzer auf der Oberfläche oder Sprünge im Glas verursacht werden könnten.

WARNHINWEIS:
Vor Austausch der Lampe sicherstellen, dass die Stromzufuhr abgeschaltet ist, um jegliche Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Warten, bis das Gerät abgekühlt ist. Zum leichteren Herausdrehen der Lampenabdeckung einen Gummihandschuh verwenden.

⚠ Der Netzstecker muss nach der Installation zugänglich sein.
Es muss möglich sein, das Gerät vom Stromnetz abzuschalten, entweder durch Ziehen des Netzsteckers, oder durch Einbauen eines Schalters in die fest installierten Leitungen gemäß den Installationsanweisungen.
Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer fachgerecht qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jeglicher Gefahr vorzubeugen.

– Dieses Gerät kann gemäss Einbauanleitung beliebig unter einer Arbeitsplatte installiert oder in einen Hochschrank eingebaut werden.
– Den Backofen mittig in das Möbel einbauen, so dass ein Mindestabstand von 10 mm zum benachbarten Möbel gewährleistet wird. Das Material des Einbaumöbels muss hitzebeständig sein (oder es muss mit einem hitzebeständigen Material beschichtet sein). Um die Stabilität zu erhöhen, den Backofen mit 2 Schrauben durch die dazu vorgesehenen Löcher an den Schutzleisten im Möbel befestigen.

## UMWELTSCHUTZ

– Die Verpackung des Gerätes kann wieder verwertet werden. Führen Sie es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie die Verpackung in den dazu bestimmten Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.

– In das Gerät wurden viele wiederverwertbare Materialien eingebaut. Dieses Logo zeigt an, dass alte Geräte nicht mit anderen Abfällen zu mischen sind.



– Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen unter Einhaltung der europäischen Richtlinie 2002/96/EG zu Abfällen aus elektrischen und elektronischen Geräten.

– Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den Ihnen am nächsten gelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

– Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

## DER STANDBY-MODUS

– Falls innerhalb von 90 Sekunden keine Einstellungen vorgenommen werden, verringert sich die Helligkeit des Displays kontinuierlich bis zum Standby-Modus, um den Energieverbrauch zu minimieren (außer bei Garzeitende-Vorwahl).

– Sobald eine beliebige Taste gedrückt wird, stellt sich wieder die normale Displayhelligkeit ein. Im Display wird erneut «EXPERT» angezeigt.

# EINBAU DES GERÄTS

## WAHL DES AUFSTELLUNGSORTES

Aus obenstehenden Abbildungen gehen die Maße eines Schrankes hervor, in den der Backofen eingesetzt werden kann. Dieses Gerät kann beliebig unter einer Arbeitsplatte installiert oder in ein Hochschrank eingebaut werden (siehe Einbauschema). Bei einem hinten offenen Möbel muss die Öffnung maximal 70 mm groß sein.

Durch die optimierte Lüftung des Backofens werden beim Backen und Säubern unter Berücksichtigung folgender Punkte bemerkenswerte Ergebnisse erzielt:

– Den Backofen mittig in das Möbel einbauen, so dass ein Mindestabstand von 10 mm zum benachbarten Möbel gewährleistet wird. Das Material des Einbaumöbels muss hitzebeständig sein (oder es muss mit einem hitzebeständigen Material beschichtet sein). Um die Stabilität zu erhöhen, den Backofen mit 2 Schrauben durch die dazu vorgesehenen Löcher an den Schutzleisten im Möbel befestigen.

## EINBAU

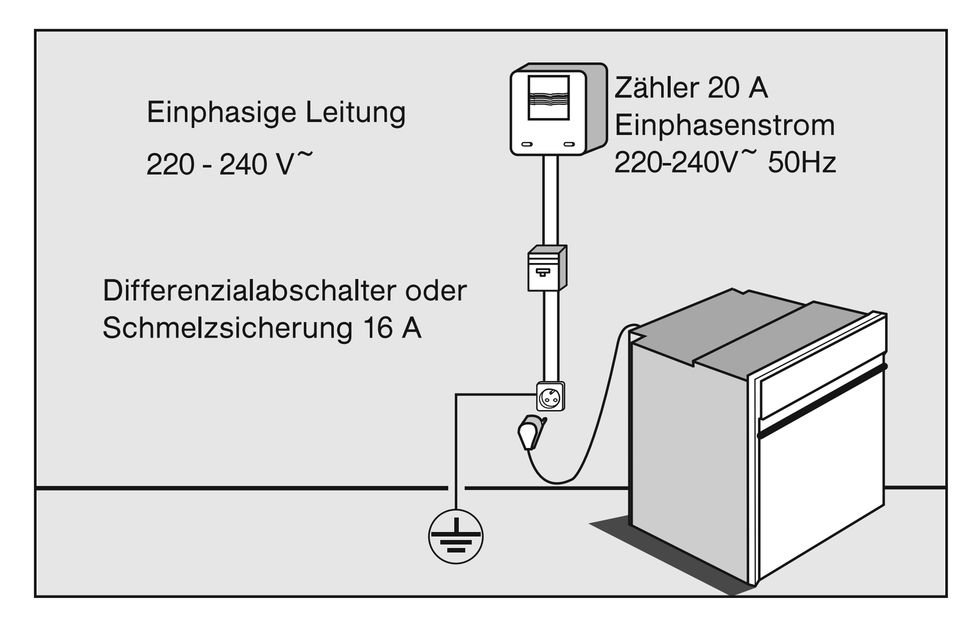
1) In die Möbelwand ein Loch Ø 3 mm bohren, um das Bersten des Holzes zu verhindern.

2) Den Backofen anhand der 2 Schrauben befestigen.



**Empfehlung :**

Sich von einem Fachmann für Haushaltsgeräte die Konformität der Installation bestätigen lassen.




## STROMANSCHLUSS

Die elektrische Sicherheit ist über korrekten Einbau sicher zu stellen. Bei Einbau und Wartungsvorgängen muss das Gerät vom Stromnetz getrennt, die Schmelzsicherungen müssen abgeschaltet oder herausgenommen werden.
Der Stromanschluss wird hergestellt, bevor das Gerät in das Möbel eingeschoben wird.
Prüfen, ob:
- die Leistung der Installation ausreicht,
- die Versorgungsleitungen in gutem Zustand sind,
- der Drähtequerschnitt mit den Installations-regeln übereinstimmt.

Der Backofen muss mit einem (genormten) Stromkabel mit 3 Leitern mit 1,5 mm$^2$ (1 Ph + 1N + Erde) angeschlossen werden, die an das einphasige 220 - 240 V~ Netz über eine Steckdose 1 ph + 1 N + Erdung nach ICE-Norm 60083 oder über eine omnipolare Abschalte-vorrichtung gemäß Installationsregeln an-geschlossen sein müssen.

⚠ **Achtung** :

***Der Schutzdraht (grün-gelb) ist an die Klemme ⏚ des Geräts angeschlossen und muss mit der Erdung der Anlage verbunden sein.Nach Einbau muss das Gerät von der Versorgungsspannung getrennt werden können.Das kann gemäß Einbauvorschriften über einen zugänglichen Stecker oder einen Schalter in den festen Leitungen erreicht werden.***

***Die Anlage erfordert eine 16 Ampere Schmelzsicherung. Zur Vermeidung von Gefahren muss ein beschädigtes Kabel vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person vergleichbarer Qualifizierung ausgetauscht werden.***

# ÜBERSICHT UBER DEN BACKOFEN

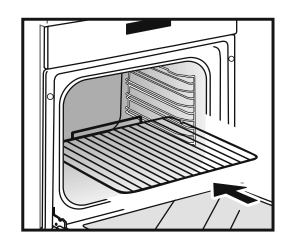
A Display

B Bedientasten

C Glühbirne

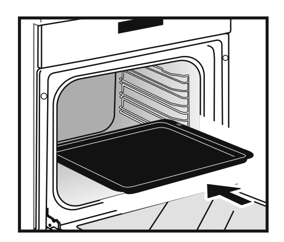
D Einschubebenen

# ZUBEHÖR



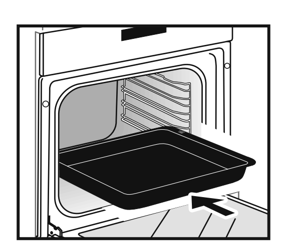
## Kippsicherer Einschubrost

Der Einschubrost ist für jede Art von Kochgeschirr und Kuchenformen zum Kochen, Braten und Backen geeignet. Zum Grillen wird das Gargut direkt auf den Rost gelegt.



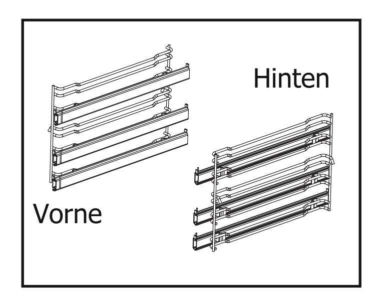
## Backblech

Zum Auffangen von Bratensaft oder Fett wird das Blech unter den Rost geschoben.
Vermeiden Sie, zu bratendes Fleisch direkt auf dieses Blech zu legen, da dies eine starke Verschmutzung der Backofenwände durch Fettspritzer zur Folge hätte.
Das Blech nicht direkt auf den Backofenboden stellen, da dies die Email-Beschichtung beschädigen könnte.



## Tiefes Blech / Fettpfanne

Zum Auffangen von Bratensaft oder Fett.
Halb mit Wasser gefüllt kann es auch zum Garen im Wasserbad verwendet werden.
Vermeiden Sie, zu bratendes Fleisch direkt auf dieses Blech zu legen, da dies eine starke Verschmutzung der Backofenwände durch Fettspritzer zur Folge hätte.
Das Blech nicht direkt auf den Backofenboden stellen, da dies die Email-Beschichtung beschädigen könnte.

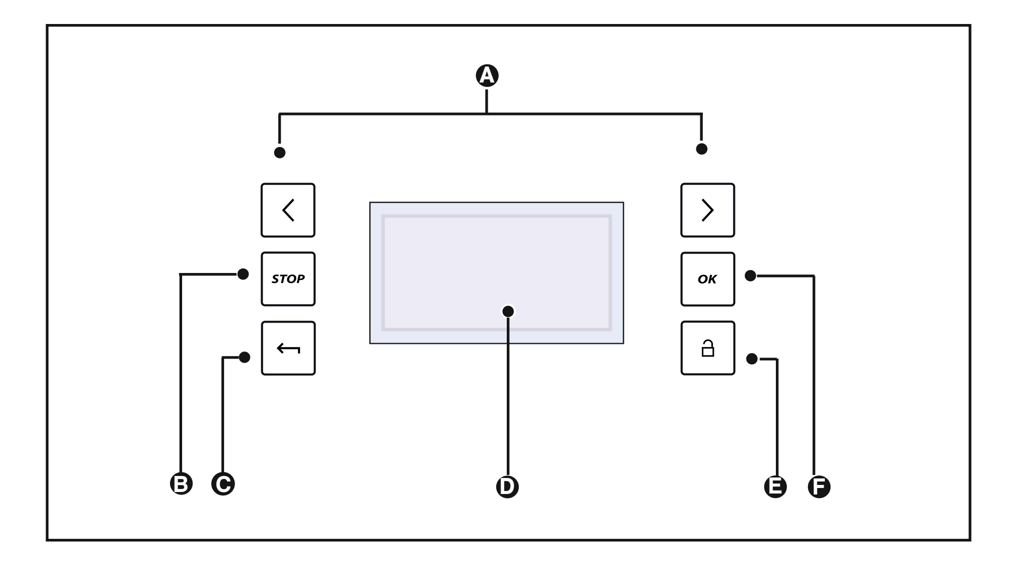



## Teleskopauszüge (Sonderzubehör)

Dank dieses Systems kann das Blech während des Garens aus dem Backofen herausgezogen werden, so dass das Gericht von allen Seiten leicht zugänglich ist.
Sollten Sie Teleskopauszüge (Sonderzubehör) verwenden, so müssen auch diese herausgenommen werden, bevor eine Pyrolyse-Reinigung vorgenommen wird.

 **Alle Zubehörteile unbedingt herausnehmen, bevor eine PYROLYSE-Reinigung vorgenommen wird.**

## BEDIENUNGSELEMENTE

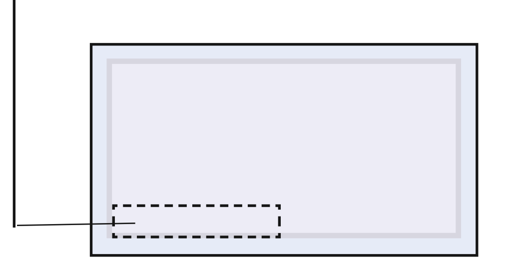



- **A** Wahltasten
- **B** Abschaltung des Backofens oder der Programmierung
- **C** Zurück zur vorherigen Ebene
- **D** Anzeige
- **E** Verriegelung der Tasten
- **F** Bestätigungstaste

**Erste Benutzung**: Bevor Sie Ihren Backofen das erste Mal benutzen, müssen Sie ihn bei geschlossener Tür etwa 15 Minuten leer auf höchster Stufe heizen, um das Gerät „einzufahren“. Aufgrund ihrer Zusammensetzung kann die Mineralwolle um den Garraum anfangs einen Geruch abgeben. Ebenso kann es zur Rauchbildung kommen. **Das ist jedoch normal.**

Anzeigen:

- Programmierung läuft
- Tasten verriegelt
- Tür verriegelt
- Reinigung empfohlen



## *GAREN*

Der Backofen verfügt über 4 verschiedene Programmierarten, die je nach Kenntnisstand für die Zubereitung verwendet werden können:

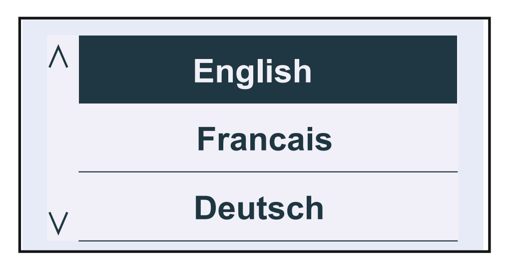
Funktion „EXPERT“
Alle Parameter werden durch Sie bestimmt, wie Beheizungsart,
Temperatur und der Gardauer.
Funktion „REZEPTE“
Sie bestimmen die Lebensmittelart und das Gewicht. Der Backofen
wählt dann die passenden Parameter aus, wie Temperatur, Gardauer und Garmodus.
Funktion Vollautomatik ("ICS")
Sie bestimmen die Lebensmittelart aus einer Liste. der Backofen bestimmt
dann die Parameter Temperatur, Gardauer und Beheizungsart (Intelligence Cooking System).
Funktion „NIEDERTEMPERATUR-GAREN"
Komplett elektronisch vom Backofen gesteuertes Programm, um
unvergleichlich zartes Garergebnis mit außergewöhnlichem Geschmacks zu erzielen.

## EINSTELLUNGEN BEIM EINSCHALTEN

- ***Sprache***

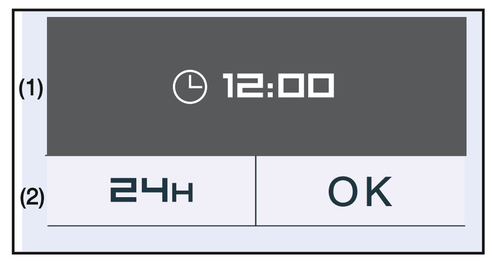
Der Backofen zeigt direkt folgendes Display an.

Auswahl der Sprache durch Drücken der Tasten < oder >.
Mit der Taste OK bestätigen.

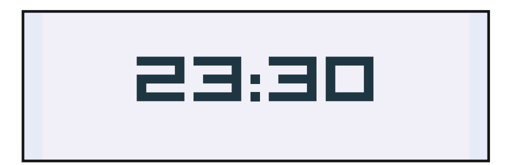



- ***Uhrzeit***

Anschließend wird ein zweites Display angezeigt und die Uhrzeit kann eingestellt werden.
Die Uhrzeit über die Tasten
< oder > einstellen, anschließend OK drücken.
Die Uhrzeit blinkt und die Einstellung kann über die Tasten < und > erfolgen. Mit der Taste OK bestätigen.
Für die Einstellung der Minuten ebenso vorgehen **(1)**.




Es kann zwischen der Anzeige 2-mal-12-Stunden-Zählung (a.m./p.m.) oder 24-Stunden-Zählung gewählt werden **(2)**.
Mit den Tasten < oder > auswählen und anschließend durch Drücken auf OK bestätigen.




Digitalanzeige

- ***Neueinstellung der Uhrzeit***

- Die Taste OK drücken.

Der Backofen zeigt standardmäßig folgendes Display an (Funktion „Expert").




- Die Tasten < oder > bis zum Display „Einstellungen“ drücken, mit OK bestätigen, das Display „Uhrzeit“ wird angezeigt. Für den Zugang zum Display der Zeitdaten erneut auf OK drücken, dann wie beim Einschalten vorgehen.



# FUNKTION „EXPERT"

## • Funktion „EXPERT"




Über die Funktion **Expert** können alle Garparameter selbst eingestellt werden: Temperatur, Beheizungsart, Gardauer.

- Die Taste OK drücken. Zugang zum Display „**Expert**".

- Erneut auf OK drücken, um den Beheizungsart aus der folgenden Liste durch Drücken auf < oder > auszuwählen (für die Auswahl in der beigefügten Gartabelle nachsehen):

Beispiel




· Heißluft

· 3D Heißluft

· Ober-/Unterhitze

· Umluft Grill

· Grill stark

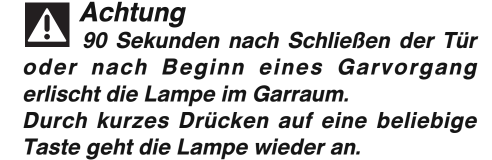
· Grill klein/mittel

· Warmhalten

· Brot

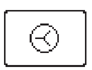
· Auftauen

Zur Bestätigung die Taste OK drücken.



***Achtung***

***90 Sekunden nach Schließen der Tür oder nach Beginn eines Garvorgang erlischt die Lampe im Garraum.***
***Durch kurzes Drücken auf eine beliebige Taste geht die Lampe wieder an.***

**ECHTE HEIßLUFT**
(empfohlene Temperatur **190 °C**, mindestens 35 °C, höchstens 250 °C)

- Das Garen erfolgt durch das Heizelement in der Rückwand des Backofens und dem Umluftventilator.
- Schneller Temperaturanstieg : Gerichte können in den kalten Backofen gestellt werden.
- Für saftiges helles Fleisch, Fisch und Gemüse empfohlen.

Für Gar- und Backvorgänge auf mehreren Ebenen.



**3D- HEIßLUFT (Komb. Garen)**
(empfohlene Temperatur **180 °C**, mindestens 35 °C, höchstens 230 °C)

- Das Garen erfolgt durch Ober- und Unterhitze sowie echte Heißluft.
- Kombination dreier Heizquellen: viel Unterhitze, ein wenig echter Heißluft und etwas Grilleinwirkung zum Anbräunen.
- Für Quiches, Blätterteigpasteten, saftige Obstkuchen, empfohlen.

* 

**OBER-/UNTERHITZE**
(empfohlene Temperatur **200 °C**, mindestens 35 °C, höchstens 275 °C)

- Das Garen erfolgt durch Ober- und Unterhitze.
- Mit dieser Einstellung kann bei gleichen Garergebnissen Energie gespart werden.
- Alle Garvorgänge erfolgen **ohne Vorwärmen.**



**UMLUFT GRILL**
(empfohlene Temperatur **190 °C** mindestens 100 °C, höchstens 250 °C)

- Das Garen erfolgt abwechselnd durch das obere Heizelement und den Umluftventilator.
- Vorheizen nicht erforderlich.
- Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einschieben.
- Für alle Geflügelsorten oder Spießbraten zum Anbraten und Garen von Lammkeule, Rinderkoteletts empfohlen. Zur Erhaltung des zarten Charakters von Fischkoteletts.

**** Für die Angabe auf dem Energieetikett gemäß der europäischen Norm EN 50304 und der Europäischen Richtlinie 2002/40/EG benutzte Sequenz(en).***



**GRILL STARK**
(empfohlene Einschubebene **4** - mindestens 1 - höchstens 4)

- Das Garen erfolgt durch Oberhitze.
- Der starke Grill deckt die gesamte Fläche des Gitters ab.
- Wird für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Brotscheiben und Gambas auf dem Grillgitter empfohlen.



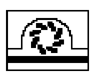
**GRILL KLEIN / MITTEL**
(empfohlene Einschubebene **2** - mindestens 1 - höchstens 4)

- Das Garen erfolgt durch Oberhitze.
- Der Grill deckt die gesamte Fläche des Gitters ab, jedoch mit kleinerer Leistung.
- Wird für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Brotscheiben und Gambas auf dem Grillgitter empfohlen.



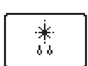
**WARMHALTEN**
(empfohlene Temperatur **60°C**, mindestens 35 °C, höchstens 100 °C)

- Die echte Heißluft des Backofens ist aktiv.
- Empfohlen, um das **Aufgehen von Brot-, Hefe- und Kugelhopfteig** zu begünstigen, ohne 40 °C zu überschreiten (Telleraufwärm- oder Auftautemperatur).



**BROT (Unterhitze mit Umluft)**
(empfohlene Temperatur **205°C**, mindestens 35°C, höchstens 220°C)

- Empfohlene Einstellung zum Backen von Brot.
- Nach dem Vorheizen die Teigkugel auf das Kuchenblech legen - Einschubleiste 2.
- Nicht vergessen, eine Form mit etwas Wasser auf den Backofenboden zu geben. Dadurch entsteht eine knusprige, goldbraune Kruste.



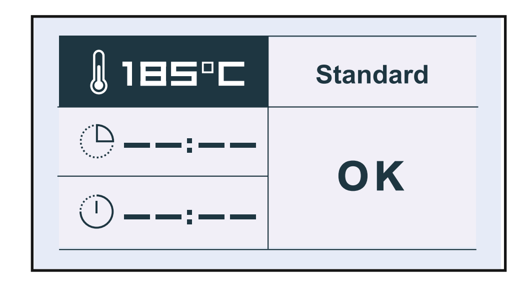
**AUFTAUEN**
(empfohlene Temperatur **35°C**, mindestens 35°C, höchstens 75°C)

- Zum Auftauen wird wenig Wärme zugeführt und die Luft wird umgewälzt.
- Ideal für empfindliche Nahrungsmittel (Obstkuchen, Sahnezubereitungen usw.)
- Das Auftauen von Fleisch, Brötchen usw. erfolgt bei 50 °C (Fleisch auf das Rost legen, ein Gefäß zum Auffangen der Auftauflüssigkeit darunter stellen. Diese Flüssigkeit ist nicht für den Verzehr geeignet).

**** Für die Angabe auf dem Energieetikett gemäß der europäischen Norm EN 50304 und der Europäischen Richtlinie 2002/40/EG benutzte Sequenz(en).***

## FUNKTION „EXPERT”

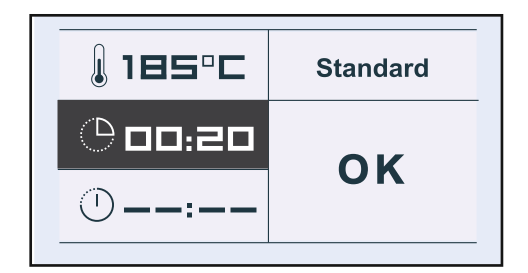
Der Backofen fordert zur Eingabe der folgenden Garparameter auf.




- ***Temperatur***

Der Backofen empfiehlt die ideale Gartemperatur je nach bereits gewählten Beheizungsart. Die Gartemperatur kann wie folgt verändert werden:
Auswahl des Feldes „Temperatur“ durch Drücken auf < oder >. Mit der Taste OK bestätigen. Das Feld „Temperatur“ blinkt: Die gewünschte Temperatur durch Drücken auf < oder > auswählen und bestätigen.

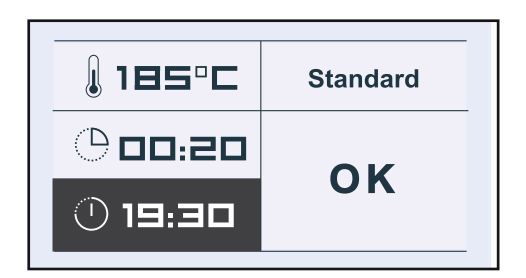
In der Beheizungsart Grill (klein/mittel oder stark) das Feld „Grillleistung“ wählen, die gewünschte Leistung mit den Tasten < oder > (1 - 4) einstellen und bestätigen.




- ***Gardauer und Garzeitende***

Die Gardauer des Gerichts kann in dem Feld eingegeben werden.

Auf < oder > drücken, anschließend bestätigen, damit das Feld blinkt. Durch Drücken auf < oder > die Gardauer eingeben und bestätigen. Beim Einstellen der Gardauer zählt die Uhrzeit des Garendes (Feld ) automatisch aufwärts.
Die Uhrzeit des Garendes kann geändert werden, wenn letztere verschoben werden soll.
In diesem Fall das Feld wählen und wie bei der Einstellung der Gardauer vorgehen.
Nach der Wahl des Garzeitendes bestätigen.
Der Backofen zeigt bis zum Beginn des Garens die Uhrzeit und das Symbol mit der Uhrzeit des Garzeitendes an.



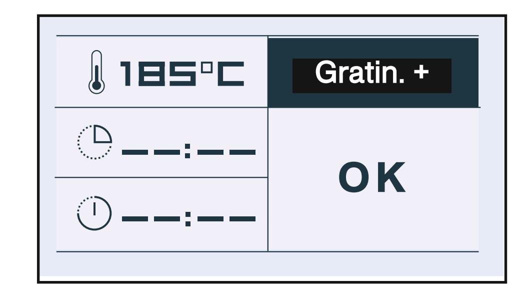




Anm.: Das Wählen der Gardauer kann ausgelassen werden. In diesem Fall die Felder für Gardauer und Garende leer lassen und direkt zu „OK“ übergehen. Der Garvorgang kann beendet werden durch 2-maligem Drücken der Taste „STOP“.

# FUNKTION „EXPERT“

## • Option „Grill +“ (Gratinieren +)

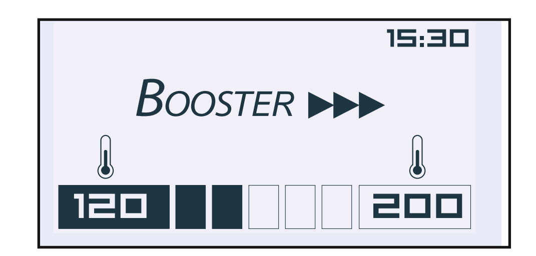



Das Feld „Standard“ auswählen und mit der Taste OK bestätigen, „Standard“ beginnt zu blinken. Durch Drücken der Taste < oder > mit anschließender Bestätigung gelangt man zur Funktion „Gratin. +“.
Mit dieser Funktion kann das Garen mit einem Überbacken des Gerichts in den letzten 5 Minuten abgeschlossen werden.
Das Symbol dieser Funktion ist ein Blinken des Grills im Display bei seinem Start 5 Minuten vor Garende.

Anm.: „Grill +“ kann für die Funktionen „Expert“ und „Rezepte“ außer bei folgenden Beheizungsarten verwendet werden: Grill und Warmhalten.

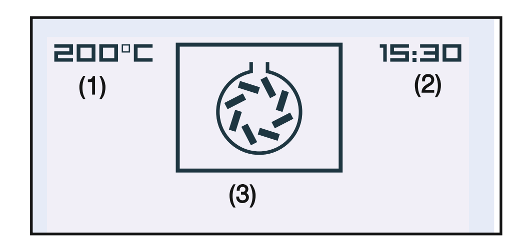
# FUNKTION „EXPERT“

## • Start des Garvorgangs



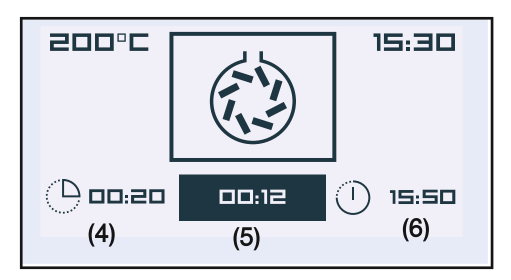

Beim Start des Garvorgangs zeigt nachstehendes Display an, dass der Backofen auf schnelles Aufheizen (Booster) geht (je nach Beheizungsart). Anhand des zunehmend ausgefüllten Pfeils kann der Temperaturanstieg des Backofens verfolgt werden.
Links wird die gegenwärtige Temperatur im Backofen angegeben und rechts die Temperaturvorgabe.

Wenn diese Temperatur erreicht ist, geht der Backofen in den Beheizungsart über und folgender Bildschirm wird angezeigt:




**Garen ohne vorgewählte Dauer**

**(1)** Die Temperatur im Backofeninnern
**(2)** Die Uhrzeit
**(3)** Der gewählte Beheizungsart (Animation).




**Garen mit vorgewählter Dauer**

**(1)** Die Temperatur
**(2)** Die Uhrzeit
**(3)** Der gewählte Beheizungsart (Animation).
**(4)** Die Gardauer
**(5)** Die verbleibende Gardauer (blinkt)
**(6)** Die Uhrzeit des Garendes

**NACH DEM GARVORGANG:**

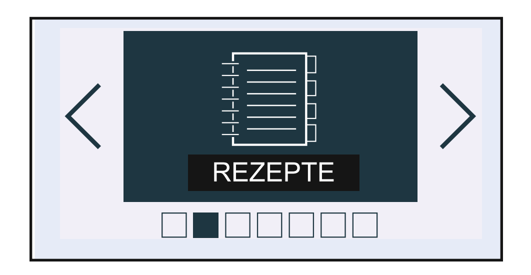
**Garen ohne vorgewählte Dauer**

Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, den Backofen durch Drücken der Taste STOP abschalten.
Die Abschaltung des Garvorgangs durch Drücken der Taste OK bestätigen.

**Garen mit vorgewählter Dauer**

Der Backofen stellt sich automatisch aus, für 2 Minuten ertönt ein Signalton.
Auf OK drücken, um die Signaltöne auszustellen.

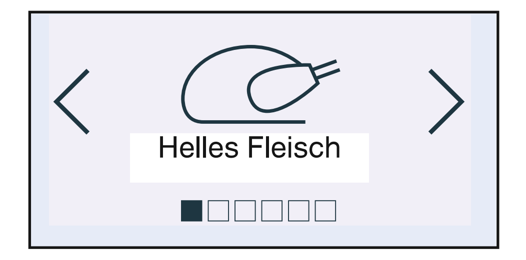
## DIE FUNKTION „REZEPTE”




Die Funktion „Rezepte“ wählt die geeigneten Parameter je nach zuzubereitendem Gericht und Gewicht aus.

**1.** Die Tasten < oder > drücken. „Rezepte“ auswählen. Bestätigen.

**2.** Der Backofen schlägt dann verschiedene Lebensmittelfamilien vor.




Die Tasten < oder > drücken, um unter den vorgeschlagenen Familien zu wählen:

· **Helles Fleisch**

· **Rotes Fleisch**

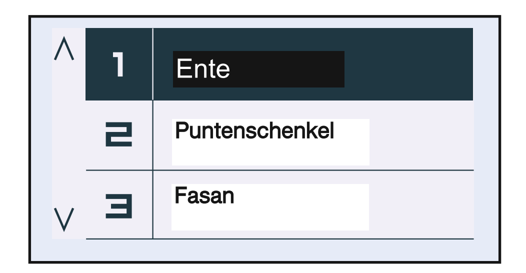
· **Fisch**

· **Gemüse**

· **Kuchen**

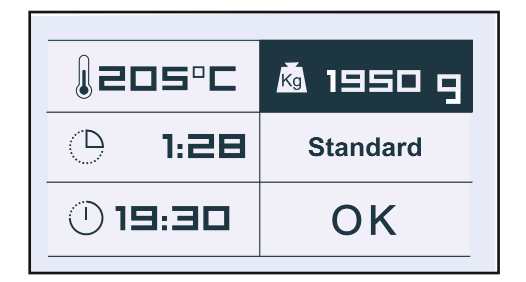
· **Tartes und Pudding**

Zur Bestätigung die Taste OK drücken.




**3.** Das entsprechende Gericht auswählen und bestätigen.

**4.** Nach der Auswahl des Lebensmittels fordert der Backofen zur Eingabe des Gewichts (Feld Kg) oder des Gefäßmaterials (Aluminium, Porzellan usw.) oder z. B. bei Kuchen, Speckkuchen, Tartes und Gemüse zur Eingabe der Dicke des Lebensmittels auf (Brioche).




Das Gewicht oder Lebensmittel eingeben, der Backofen berechnet automatisch die ideale Gardauer und zeigt diese an. Auf Wunsch kann die Uhrzeit des Garendes geändert werden, indem das Kästchen gewählt und die neue Uhrzeit des Endes der Gardauer angezeigt wird.

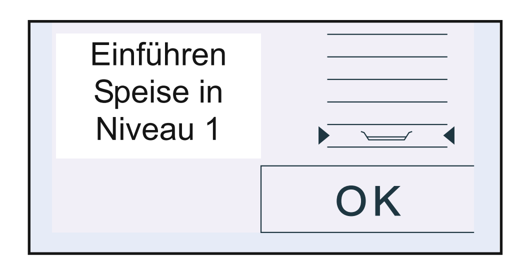
Nach der Bestätigung mit OK empfiehlt der Backofen die Höhe der Einschubleiste, auf die das Kochgeschirr gestellt werden muss.

# DIE FUNKTION „REZEPTE“

**5.** Das Gericht auf der empfohlenen Einschubleiste einschieben (von 1 unten bis 5 oben).

**6.** Durch Drücken auf OK bestätigen; der Backofen schaltet sich ein.

**7.** Der Backofen lässt ein Signal ertönen und schaltet sich aus, wenn die Gardauer abgelaufen ist.




## • *Zusätzliche Hinweise zum Garen im Modus: „Rezepte“*

Alle Garvorgänge erfolgen OHNE Vorheizen des Backofens.

GARVORGÄNGE: ROTES FLEISCH
- Lammkarree
- Lammkeule
- Lammhüfte
- Rind medium
- Rind roh
- Rinderbraten

Es wird automatisch mit dem UMLUFT GRILL gegart.
Das Fleisch muss (ohne Geschirr) auf den Rost gelegt werden. Die Fettpfanne muss unter dem Rost geschoben werden. Das Fleisch kann nach halber Garzeit umgedreht werden.

GARVORGÄNGE: KUCHEN/TORTE
Wahl der Backform:
Aluminium: Farbige Backformen mit Anti-Haftbeschichtung, weiche Silikon-Backformen sind gut für feuchten Teig geeignet (Quiche oder Obst-Torte).

GARVORGÄNGE: PASTETEN
Die Pastete in ein Wasserbad stellen (eine Schüssel, die größer als die Pastetenform und halb mit kochendem Wasser gefüllt ist).

- ***Die Funktion „Leitfaden zum Garen“***

| **Auflistung der Lebensmittelfamilien** | **REZEPTE** |
|---|---|
| HELLES FLEISCH | Ente<br>Puntenschenkel, Fasan<br>Kaninchen<br>Wildkaninchen<br>Gans<br>Perlhuhn<br>Schweinerücken<br>Schweinelende<br>Hähnchen, Hähnchenschenkel<br>Kaninchenterrine, Kalbsbraten |
| ROTES FLEISCH | Lammkarree<br>Lammkeule<br>Lammhüfte<br>Rind (Medium)<br>Rind (Roh) |
| FISCH | Hecht<br>Dorade<br>Seehecht klein<br>Lachs<br>Forelle<br>Fischterrine<br>Geb. Stockfisch |
| GEMÜSE | Endivien<br>Gemüsepastete<br>Kartoffelgratin mit Käse<br>Lasagne<br>Gefüllte Paprika<br>Gefüllte Tomaten |
| KUCHEN | Hefezopf<br>Kuchen<br>Windbeutel<br>Schoko-Kuchen<br>Joghurtkuchen<br>Genoveser Kuchen<br>Guglhupf<br>Meringe<br>Butterkuchen |
| SOUFFLE | Quiche<br>Apfeltorte<br>Blätterteigtorte<br>Mandelkuchen<br>Käsetorte<br>Früchtegebäck<br>Soufflé |

## • *Rind, Schwein, Lamm*

- Fleisch unbedingt lange vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen: Das Fleisch wird ansonsten durch den Schock zwischen Kälte und Hitze hart, bei richtiger Behandlung wird der Rinderbaten außen goldbraun, innen rot und warm in der Mitte.
Nicht vor dem Braten salzen: Das Salz absorbiert  Fleischsaft und trocknet das Fleisch aus. Das Fleisch mit flachen Pfannenwendern umdrehen: Wenn es eingestochen wird, läuft das Fleischsaft aus. Das Fleisch nach dem Braten immer 5 bis 10 Minuten ruhen lassen: In Aluminiumfolie einwickeln und vorne in den heißen Backofen ablegen: Das während des Bratens nach außen gezogene Fleischsaft fließt somit wieder zurück und durchtränkt den Braten.
- Bratgeschirr aus Ton verwenden: Glas fördert Fettspritzer.
- Nicht in der emaillierten Fettpfanne braten.
- Die Lammkeule nicht mit Knoblauch spicken, es verliert sonst sein Fleischsaft.
Den Knoblauch lieber zwischen Fleisch und Knochen einschieben oder die ungeschälten Knoblauchzehen neben der Keule braten und sie danach zerdrücken, um der Soße Geschmack zu geben. Filtern und warm in einer Saucière servieren.

## • *Fisch*

- Beim Kauf muss ein angenehmer, schwacher Seegeruch feststellbar sein. Seefisch sollte einen leichten, salzigen Tanggeruch aufweisen. Der Körper muss fest und starr sein, die Schuppen müssen gut an der Haut anliegen, die Augen müssen lebendig und nach außen gewölbt und die Schuppen feucht und glänzend sein.

## • *Kuchen / Quiches*

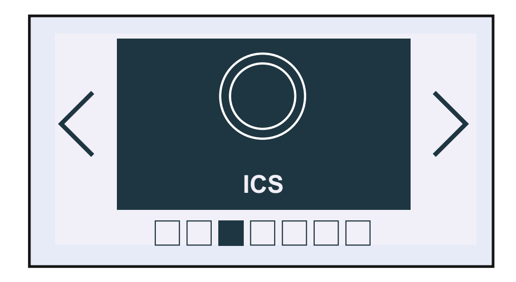
- Glas- und Porzellangeschirr vermeiden: Sie sind zu dick, wird die Backdauer verlängert und der Teigboden nicht knusprig.
- Bei Obst kann der Tortenboden aufweichen: Es brauchen nur einige Löffel feiner Grieß, zerbröckelte Kekse, Mandelpulver aufgestreut zu werden, damit der Saft beim Backen aufgesaugt wird.
- Bei feuchtem oder tiefgekühltem Gemüse (Lauch, Spinat, Brokkoli oder Tomaten) kann ein wenig Maismehl verstreut werden.

## • *Pizza*

- Backpapier zwischen Gitter und Pizza legen, um zu vermeiden, dass schmelzender Käse oder Tomatensoße den Backraumboden verschmutzen.

## *FUNKTION «VOLLAUTOMATIK» (I.C.S)*

Die Funktion ICS (Intelligent Cooking System) bietet eine Vollautomatik, bei der der Backofen automatisch alle Garparameter je nach ausgewähltem Gericht (Temperatur, Gardauer, Garmodus) berechnet. Dies erfolgt durch elektronische Sonden im Backofen, die ständig den Feuchtigkeitsgrad und die Temperaturveränderungen messen.




WIE FUNKTIONIERT DIE FUNKTION ICS ?

- Die Tasten < oder > bis zur Funktion „ICS“ drücken und bestätigen.

Der Backofen schlägt 14 Gerichte vor:

· **Pizza**

· **Salzige Torte**

· **Roastbeef (englisch, medium, durchgebraten)**

· **Schweinebraten**

· **Hähnchen**

· **Lamm (durchgebraten)**

· **Fisch**

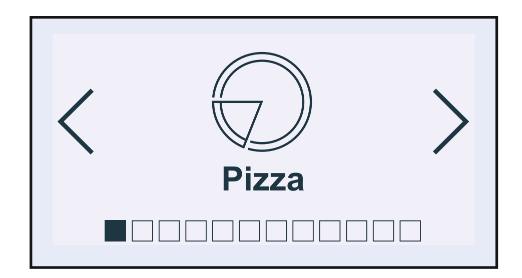
· **Gefülltes Gemüse**

· **Süße Torte**

· **Gebäck**

· **Plätzchen**

· **Soufflé**

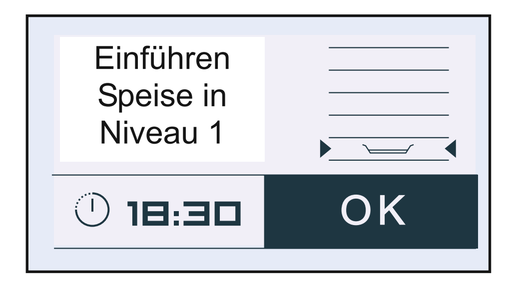




- Zur Auswahl des Gerichts die Tasten < oder > drücken.

Beispiel: Pizza 

Nach Auswahl des Gerichts mit OK bestätigen.




Das Ende der Garzeit kann geändert werden, bevor das Gericht auf die angegebene Einschubleiste eingeschoben wird.

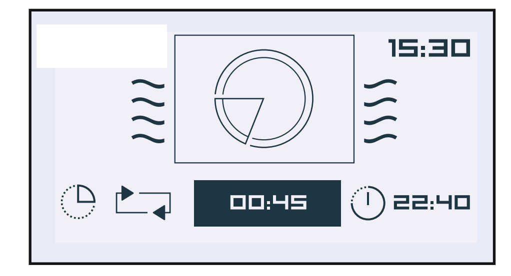
- Den Start des Garvorgangs durch Drücken auf OK bestätigen.

# *FUNKTION «VOLLAUTOMATIK» (I.C.S)*

**Anm.: Für die Funktion ICS ist das Vorheizen des Backofens nicht erforderlich. Der Garvorgang muss UNBEDINGT bei kaltem Backofen beginnen. Vor einem zweiten Garvorgang muss der Backofen vollständig abkühlen.**

**WICHTIG: Während dieser Phase die Backofentür nicht öffnen, damit die Aufzeichnung der Daten nicht gestört wird.**

**Während dieser Suchphase wird das Symbol neben der Garzeit angezeigt**



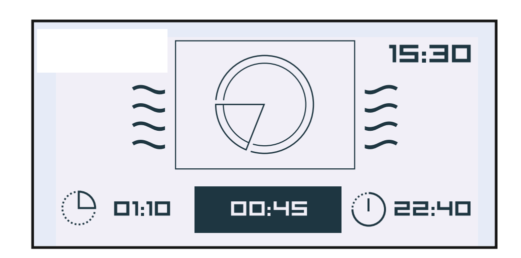
**Rechenphase (Suche)**

Dieser Garmodus läuft in 2 Phasen ab:

**1.** Eine Suchphase, während der der Backofen mit dem Aufheizen beginnt und die ideale Gardauer bestimmt. Diese Phase dauert je nach Gericht 5 bis 40 Minuten.

**2.** Eine zweite Garphase: der Backofen hat die erforderliche Zeit bestimmt, das Symbol erlischt. Die angegebene verbleibende Zeit berücksichtigt die Gardauer der ersten Phase. Jetzt kann die Tür geöffnet werden, zum Beispiel, um den Braten zu begießen.

- Der Backofen schaltet ab, wenn die Garzeit abgelaufen ist.



**Garphase**

**FUNKTION ZEITVERSETZTES GAREN:**

Für das zeitversetzte Garen,

- Funktion Ende des Garvorgangs auswählen und Ende der Garzeit ändern.

BEMERKUNG: Wenn ein zweiter Garvorgang mit „ICS“ durchgeführt werden soll, abwarten, bis der Backofen vollkommen abgekühlt ist. Die Funktion „Expert“ kann jedoch auch bei heißem Backofen verwendet werden.

| | | |
|---|---|---|
| | **Pizza** | • Frische Pizza<br>• Pizza aus Fertigteig<br>• “Hausgemachter” Pizzateig<br>• Tiefkühl-Pizza |
| | **Salzige Torte** | • Frischer Speckkuchen<br>• Tiefgekühlter Speckkuchen |
| | **Roastbeef** | • Rinderbraten (halb durchgebraten)<br>• Den Braten auf das Gitter mit der Fettpfanne darunter legen.<br>⚠ **Wenn die Garzeit permanent leuchtet, kann er umgedreht werden.** |
| | **Schweine-braten** | • Schweinebraten<br>- Schweinekamm<br>- Filet |
| | **Hähnchen** | • Hähnchengewicht 1 kg bis 1.700 kg<br>• Entchen, Perlhuhn ... |
| | **Lamm** | • Keule 1 kg bis 2 1/2 kg<br>• Die Keule auf das Gitter mit der Fettpfanne darunter legen.<br>⚠ **Wenn die Garzeit permanent leuchtet, kann sie umgedreht werden.** |
| | **Fisch** | • Ganze Fische<br>(Goldbrasse, Seehecht, Forellen, Makrelen...)<br>• Fischbraten |
| | **Gefülltes Gemüse** | • Gefüllte Tomaten, Paprikaschoten ...<br>• Lasagne (frisch oder tiefgekühlt)<br>• Hackfleisch mit Kartoffelbrei, Brandade ... |
| | **Süße Torte** | • Frische Tarte<br>• Tiefgekühlte Tarte |
| | **Gebäck** | • Kuchen für die Familie: Englischer Kuchen (salzig, süß), Sandkuchen.<br>• Fertigmischungen aus der Tüte. |
| | **Plätzchen** | • Kleine Plätzchen: Cookies, Kleingebäck, Croissants, Brötchen, Rosinenbrötchen aus der Dose, Croque-Monsieur. |
| | **Soufflé** | • Eine hohe Form mit geraden Kanten mit 21cm Durchmesser wählen. |

• Pizza auf das Gitter legen, um einen knusprigen Teig zu erhalten.
(Es kann ein Backpapier zwischen Gitter und Pizza eingeschoben werden, damit der Backofen vor tropfendem Käse geschützt wird).
• Pizza auf das Backblech legen, um einen weichen Teig zu erhalten.

• Eine Form aus Aluminium mit Anti-Haft-Beschichtung benutzen: Der Teig wird unten knusprig.
• Die tiefgekühlten Speckkuchen aus der Schale nehmen, bevor sie auf das Gitter gelegt werden.

• Das Fleisch mindestens 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen:
• Der Braten wird nicht durchgebraten; wenn gut durchgebratenes Fleisch gewünscht wird, eine herkömmliche Bratfunktion auswählen.
• Möglichst viel von der Speckschicht entfernen: sie führt zu Rauchentwicklung.
• Nach dem Garvorgang den Braten 7 bis 10 Minuten in Aluminiumfolie gewickelt ruhen lassen, bevor er aufgeschnitten wird.

• Das Fleisch mindestens 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen: je kälter das Fleisch ist, je kälter ist es am Ende der Garzeit.
• Einen Tontopf verwenden. 1 bis 2 EL Wasser hinzufügen.
• Nach dem Garvorgang den Braten 7 bis 10 Minuten in Aluminiumfolie gewickelt ruhen lassen, bevor er aufgeschnitten wird. Am Ende der Garzeit salzen.

• Nicht vergessen, die Fettpfanne auf die 1. Einschubleiste einzuschieben, um das Fett aufzufangen.
• Garen auf dem Teller: Besser Tonteller verwenden, damit Spritzer vermieden werden.
• Um Spritzer zu vermeiden, die Haut des Geflügels einstechen.

• Das Fleisch mindestens 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen:
• Eher eine runde und pralle Keule als eine lange und dünne wählen.
• Nach dem Garvorgang die in Aluminiumfolie eingewickelte Keule ruhen lassen.

• Diese Funktion nur für ganze Fische verwenden, die mit Gewürzen und Weißwein zubereitet werden.
(Bei gegrilltem oder in Folie gebackenem Fisch ist das Vorheizen des Backofens erforderlich.)

• Die Größe des Behälters entsprechend der zu garenden Menge auswählen, damit kein Saft überläuft.

• Eine Form aus Aluminium mit Anti-Haft-Beschichtung benutzen:
• Der Teig wird unten knuspriger.

• In runder, eckiger ... Kuchenform zubereiteter Kuchen, immer auf dem Rost.
Es können 2 Kuchen in Formen nebeneinander gebacken werden.

 Um ein gutes Ergebnis zu erzielen, muss Brandteig auf “PLÄTZCHEN” gebacken werden.

• Die Form innen mit Butter bestreichen, die Innenseite nicht mit den Fingern berühren, denn sonst geht das Soufflé nicht auf.

**Pizza**

(für jede Pizza einen Fertigteig verwenden)

*Gemüsepizza : 6 Esslöffel Tomatensauce, 1 große Zucchini in Würfel geschnitten, eine halbe Paprikaschote, in Würfel geschnitten, eine halbe kleine Aubergine, in Würfel geschnitten, 2 Tomaten, geschnitten, 50 g geriebener Gruyère, Oregano, Salz und Pfeffer

*Pizza mit Roquefort und Bauchspeck : 6 Esslöffel Tomatensauce, 4 Bauchspeckscheiben, 100 g Roquefort, in Würfel geschnitten, 50 g Walnüsse, 60 g geriebener Gruyère.

*Pizza mit Wurst und Frischkäse : 200 g abgetropfter Frischkäse auf dem Pizzateig verteilen, 4 in Scheiben geschnittene Würste, 150 g Schinkenstreifen, 5 Oliven; 50 g geriebener Gruyère; Oregano, Salz und Pfeffer.

**Quiches**

Grundlage : 1 Aluminiumform von 27 bis 30 cm Durchmesser.

Gebrauchsfertiger Mürbeteig.

3 verschlagene Eier und 50 cl Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

Verschiedenartiger Belag : 8 gehackte, angebratene Speckscheiben oder 1 kg gekochter Chicorée und 200 g geriebener Gouda oder 200 g Brokkoli, 4 gehackte, angebratene Speckscheibenwürfel und 50 g Schimmelkäse oder 200 g Lachs und 100 g gekochter, abgetropfter Spinat.

**Rinderbraten**

Sauternes-Weinsauce und Roquefort-Sauce

2 gehackte Esslöffel Schalotten in Butter glasig braten. 100 ml Sauternes-Wein hinzufügen und einkochen. 100 g Roquefort hinzufügen und bei milder Hitze schmelzen lassen. 200 ml Sahne, Salz und Pfeffer hinzufügen. Aufkochen lassen.

**Schweinebraten**

Schwein mit Backpflaumen

Bitten Sie Ihre Metzgerei, ein Loch entlang des gesamten Bratens zu schneiden. Stopfen Sie das Loch mit 20 Backpflaumen aus. Geschnitten im Saft servieren oder kalt mit Chicoree-Salat.

**Geflügel**

Geflügel Füllen Sie das Geflügel mit einer Handvoll frischen Estragon oder streichen Sie es mit einer Mischung aus 6 mit einer Brise grobem Salz und einigen Pfefferkörnen zerstoßenen Knoblauchzehen ein.

**Lamm**

Sardellen-Sauce

Mischen Sie 100 g schwarze Oliven mit 50 g Kapern und 3 Sardellen, eine halbe Knoblauchzehe und 10 cl Olivenöl. Geben Sie 10 cl frischen Rahm hinzu. Mit der in Scheiben geschnittenen Lammkeule servieren.

**Fisch**

Meerbrasse mit Cidre

1 Meerbrasse von 1,5 kg
500 g Champignons
2 saure Äpfel
2 Schalotten
2 Esslöffel Sauerrahm
100 g Butter
500 ml Liter Cidre. Salz, Pfeffer

Fisch ausnehmen und entschuppen. In eine Form auf die fein gehackten Schalotten und die in feine Scheiben geschnittenen Pilze legen. Cidre, Salz und Pfeffer sowie einige Stückchen Butter hinzufügen. In den Backofen schieben.
Die geviertelten, ungeschälten Äpfel in Butter garen. Am Ende des Garvorgangs den Fisch in eine heiße Form legen, den Bratensaft filtern und mit Sahne ablöschen. Die Sahne in die Sauce geben, mit den Äpfeln und Pilzen servieren.

Gefülltes Gemüse
Fein zerhackte Überbleibsel von Stielen, Lammkeule, Braten aus weißem Fleisch oder gebratenem Geflügel ergeben hervorragende Füllungen.

**Soufflé**

Grundlage für die weiße Sauce

½ l Milch
60 g Mehl
100 g Butter
4 Eigelb + steif geschlagene Eiweiß
Salz, Pfeffer, Muskat

Je nach Art des Soufflés sollten 150 g geriebenen Gruyère oder 1 kg fein gekochter Spinat oder 1 kg fein gekochter Blumenkohl oder 150 g fein gekochter Fisch oder 150 g gehackter Schinken hinzu gegeben werden.

## Flockiger Apfelgebäckkuchen

Eine Form mit flockigem Gebäck beschichten und überall mit einer Gabel einstechen.
200 ml Sahne mit einer Vanilleschote hinein geben und zum Kochen bringen.
Kalt stellen.
2 Eier und 30 g Zucker verschlagen und zu der kalten Creme hinzugeben.
Zwei rohe Äpfel in Würfel schneiden und in 70 g Pralinen wälzen.
Creme und Äpfel in die Form geben und im Backofen backen.

## Zitrusfrüchte-Kuchen

Karamell : 20 Stück Zucker (200 g)
Kuchen : 4 Eier
200 g Streuzucker
200 g gesiebtes Mehl
200 g Butter (qualitativ hochwertig)
2 TL Hefe.
Früchte : 1 kleine Dose mit Zitronen in Zuckersaft.
Früchte abtropfen lassen. Karamell zubereiten.

Sobald die charakteristische Farbe erreicht ist, in die Kuchenform gießen. Abkippen, damit der Karamell sich gleichmäßig verteilt. Abkühlen lassen. In der Schale des Elektro-Mixers weiche Butter mit und Zucker mischen. Eier nacheinander, dann das gesiebte Mehl hinzugeben. Mit der Hefe weiterverarbeiten. Die geviertelten Zitronen auf dem Karamell rosettenförmig anordnen. In den Teig gießen. Unter der Einstellung “KUCHEN” in den Backofen schieben. Herausnehmen, auf einem Teller kalt servieren. Als Früchte können Äpfel, Pfirsiche oder Aprikosen verwendet werden.

## Kleine Schokoladenkuchen

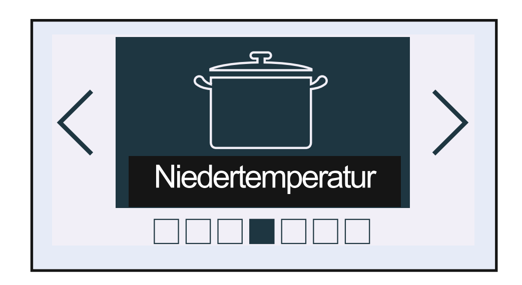
12 einzelne Aluminiumschälchen
60 g Butter
200 g dunkle Schokolade (mit einem Kakaoanteil höher als 50 %)
100 g Puderzucker
4 Eier
1 Beutel Backpulver
70 g gesiebtes Mehl

Schmelzen Sie die Schokolade zusammen mit der Butter bei niedriger Temperatur. Mischen Sie das Eigelb mit dem Zucker, bis das Gemisch cremig wird. Geben Sie Mehl, die geschmolzene Schokolade mit der Butter hinzu und verarbeiten Sie es weiter mit dem Backpulver. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig zu dem Teig hinzugeben. Die Aluminiumschälchen mit Butter bestreichen und leicht mit Mehl bestreuen. Den Teig in die Schälchen gießen (dabei nichts in die Ecken gießen). Die Aluminiumschälchen auf das Backblech legen und „BISKUITS” wählen.
Nach dem Herausnehmen auf dem Blech abkühlen lassen. Zusammen mit Vanillepudding oder Kokos-Eis servieren.

## *FUNKTION „NIEDERTEMPERATUR-GAREN “*

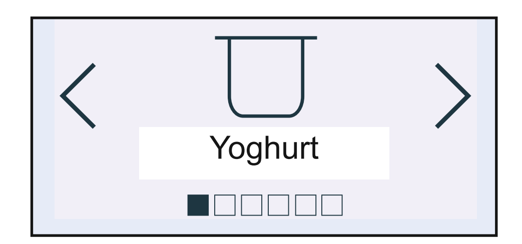
**Der „NIEDERTEMPERATUR“-Garvorgang muss unbedingt bei kaltem Backofen beginnen.**

Mit den Tasten < oder > „NIEDERTEMPERATUR “ auswählen und bestätigen.




Aus der nachfolgenden Liste die Lebensmittelart durch Drücken der Tasten < oder > auswählen und sämtliche Lebensmittel auf den Rost stellen (bis auf Joghurt in Schälchen, der auf das Emailleblech gestellt wird).

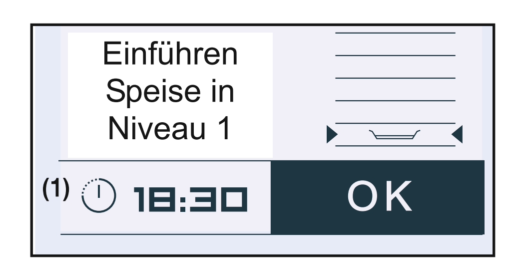
- **Kalbsbraten (4 Std. 15 min.)**
- **Rinderbraten (3 Std.)**
- **Rinderbraten durchgebraten (4 Std.)**
- **Schweinebraten (4 Std. 15 min.)**
- **Lammkeule (1 Std. 50 Min.)**
- **Lamm durchgebraten (4 Std.)**
- **Fisch klein (1 Std. 15 Min.)**
- **Fisch groß (1 Std. 35 Min.)**
- **Joghurt (3 Std.)**




Beispiel: Joghurt (Abb. 2)

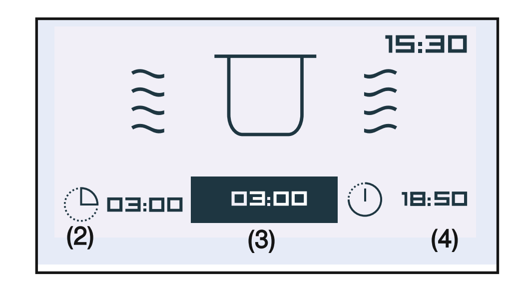
Zur Bestätigung die Taste OK drücken.

- Die empfohlene Einschubleiste wird angezeigt.




Falls gewünscht kann die Uhrzeit des Garendes geändert werden **(1)**, anschließend durch Drücken auf OK bestätigen.

Displayanzeige während des Garvorgangs: die unveränderbare Garzeit **(2)**, die verbleibende Gardauer **(3)** sowie das Ende der Garzeit **(4)**.

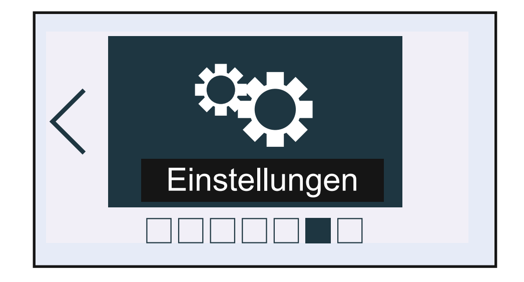



Der Backofen schaltet automatisch ab und es ertönt 2 Minuten lang ein Signal, das darauf hinweist hin, dass das Essen fertig ist.
Auf OK drücken, um die Signaltöne auszustellen.
Warmhaltephase für Fleisch (Dauer 1 Stunde).

Phase „rasches Abkühlen“ für Joghurt (Dauer 1 Stunde).

## *FUNKTION „EINSTELLUNGEN“*

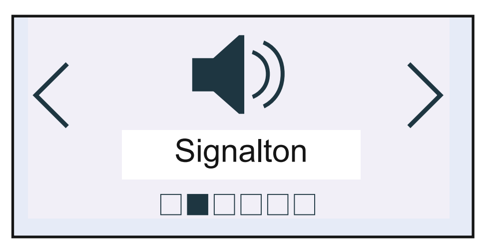
Tasten < oder > solange drücken, bis das Display „Einstellungen“ anzeigt.
Durch Drücken auf OK bestätigen.




Zugang zu folgenden Einstellungen:

- **Zeit** (siehe Anfang dieses Kapitels)
- **Signalton**
- **Visualisierung**
- **Verbrauch**
- **Sprache**

**<u>Signalton :</u>**




Tasten < oder > bis „Signalton“ drücken.
**Einstellung des bei der Betätigung der Tasten ertönenden Tons:**

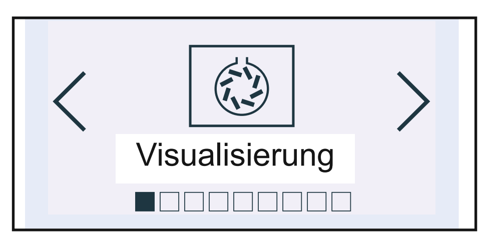
Auf Wunsch können die bei jeder Bestätigung abgegebenen Signaltöne gelöscht werden.

Hierfür diese Option aufrufen und Signalton

an (aktiv) oder Signalton aus (tonlos) wählen. Bestätigen.



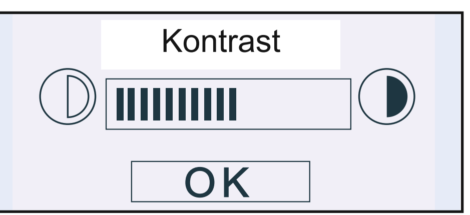

**Visualisierung :**




**Einstellung des Displaykontrasts:**

Dieses Feld für die Einstellung des Displaykontrasts auswählen.

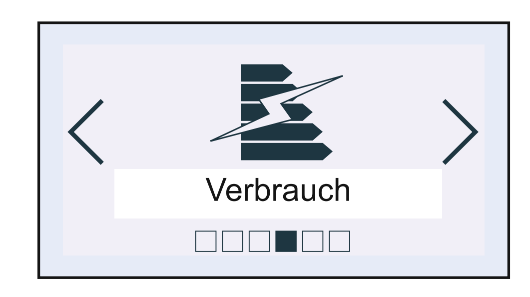
Den Kontrast mit den Tasten < oder > erhöhen oder verringern, indem auf die Striche gegangen wird, anschließend durch Drücken von OK bestätigen.



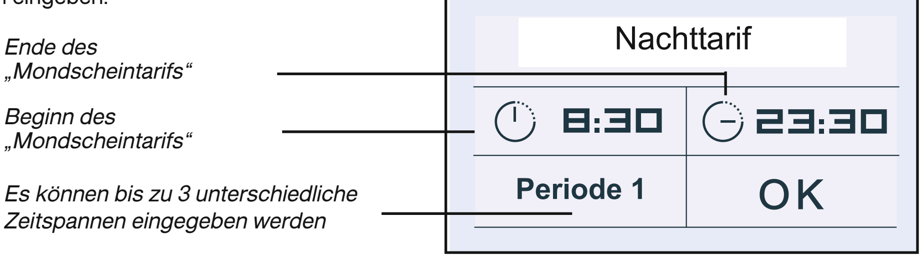
## FUNKTION „EINSTELLUNGEN“

Stromverbrauch:

**- Einstellung des Stromverbrauchs:**
Über dieses Display kann der Stromverbrauch des Backofens seit der letzten Nullrückstellung abgefragt werden.




Bei einem Vertrag mit dem Stromversorger über den Mondscheintarif können die entsprechenden Zeitspannen eingegeben werden, um den genauen Verbrauch bei vollem Tarif und bei Mondscheintarif zu erhalten.
Zur Eingabe oder Änderung der Daten mit OK bestätigen und dann die Zeitspannen nach Zeitraum eingeben.





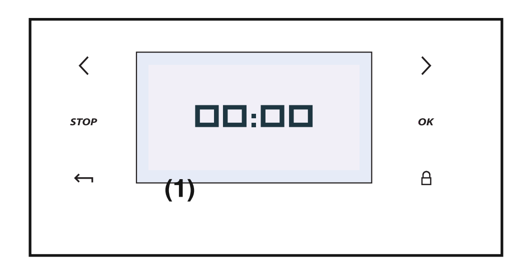


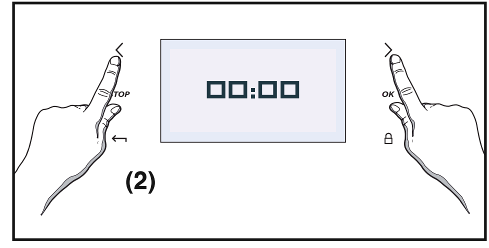
Sprache:
**- Einstellung der Sprache:**
Durch die Wahl dieses Displays kann diejenige Sprache eingestellt werden, die für die Kommunikation mit dem Backofen benutzt werden soll.
Es sind 18 Sprachen verfügbar:

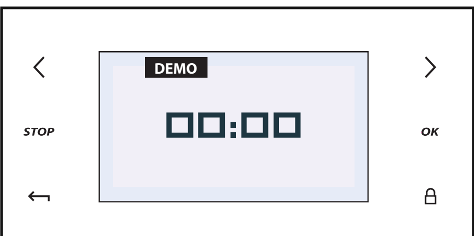
**Französisch**
**Englisch**
**Deutsch**
**Spanisch**
**Portugiesisch**
**Niederländisch**
**Tschechisch**
**Slowakisch**
**Ungarisch**
**Polnisch**
**Italienisch**
**Griechisch**
**Russisch**
**Hebräisch**
**Norwegisch**
**Schwedisch**
**Finnisch**
**Dänisch**



# FUNKTION „EINSTELLUNGEN“




<u>DEMO-Modus</u>

**Die Uhrzeit auf 0:00 stellen** (siehe Kapitel „Neueinstellung der Uhrzeit"), anschließend bestätigen.
Gleichzeitig 10 Sekunden lang die Tasten < und > drücken, bis "**DEMO**" in der Anzeige erscheint.

Löschen des DEMO-Modus:
Die Uhrzeit auf 0:00 stellen und bestätigen.
Gleichzeitig 10 Sekunden lang die Tasten < und > drücken, bis "**DEMO**" in der Anzeige erlischt.

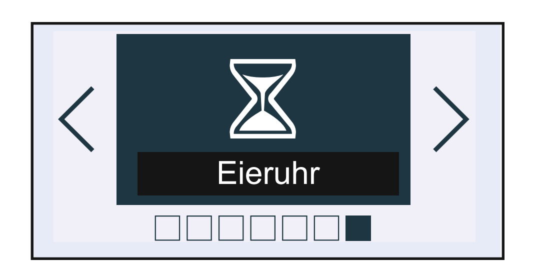


***Achtung***
***Wenn der Backofen im DEMO-Modus ist, sind die Heizelemente inaktiv.***

## *FUNKTION ZEITSCHALTUHR*

Mit dieser Funktion kann die Funktion der Zeitschaltuhr benutzt werden.

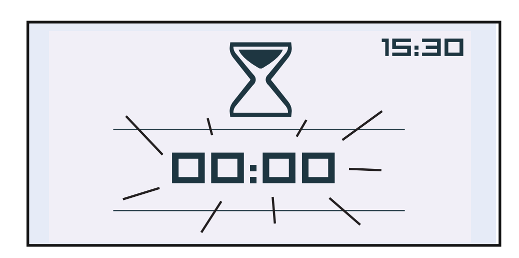
Diese Funktion ist außerhalb der Benutzung des Backofens mit laufendem Garvorgang oder Pyrolyse zugänglich.




Tasten < oder > solange drücken, bis das Display „Zeitschaltuhr“ anzeigt, anschließend bestätigen.

Das Display blinkt und zeigt 0:00 an.

Die gewünschte Zeit mit den Tasten < oder > eingeben und mit OK bestätigen.




Die Zeitschaltuhr zählt die Zeit ab Bestätigung und nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton.

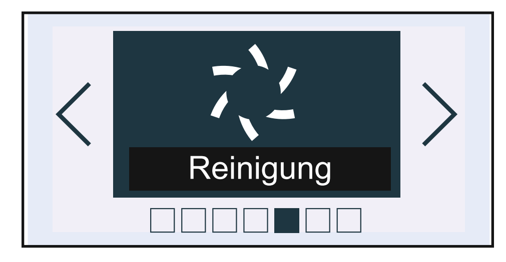
Zum Ausschalten des Signaltons die Taste Stop drücken.



## FUNKTION REINIGUNG

Dieser Backofen ist mit einer Funktion Reinigung durch Pyrolyse ausgerüstet:
- Die Pyrolyse ist ein Heizzyklus des Backofenraums bei sehr hoher Temperatur, bei dem alle Verschmutzungen durch Spritzer oder übergelaufene Flüssigkeiten beseitigt werden.
Freigesetzte Dünste und Gerüche werden beim Durchgang durch einen Katalysator vernichtet.
- Die Pyrolyse ist nicht nach jedem Braten erforderlich, sondern erst dann, wenn der Grad der Verschmutzung dies rechtfertigt, was vom Backofen auf der Start-Schalttafel angegeben wird **(1)**.
- Aus Sicherheitsgründen erfolgt der Reinigungsvorgang erst nach automatischer Sperrung der Backofentür. Sobald die Temperatur im Backofeninnern die Gartemperaturen übersteigt, kann die Tür nicht mehr geöffnet werden, auch nicht durch Abschalten des Backofens.

***Achtung***
***Vor dem Start des Pyrolysevorgangs unbedingt alle Roste, Bleche, Teleskopauszüge (Sonderzubehör) und beide Einschubleisten herausnehmen !***







## WANN IST EINE PYROLYSE ERFORDERLICH?

Wenn der Backofen beim Vorheizen oder Garen qualmt oder wenn nach verschiedenen Garvorgängen (Hammelfleisch, Fisch, Grillgerichte usw.) im Kaltzustand ein unangenehmer Geruch entsteht.

***Achtung***
***Mit der Reinigung sollte nicht gewartet werden, bis der Backofen stark verfettet ist.***

| | | |
|---|---|---|
| **Wenig verschmutzende Garvorgänge** | Gebäck, Gemüse, Backwaren, Speckkuchen, Soufflés usw. | Garvorgänge ohne Spritzer: Eine Pyrolyse ist nicht notwendig. |
| **Verschmutzende Garvorgänge** | Fleisch, Fisch (in einem Kochgefäß), gefülltes Gemüse. | Die Pyrolyse kann schon nach jeweils 3 Bratvorgängen notwendig sein. |
| **Stark verschmutzende Garvorgänge** | Große Fleischstücke am Spieß. | Die Pyrolyse kann nach einem Bratvorgang durchgeführt werden, bei dem es zu erheblichen Spritzern kam. |

# DURCHFÜHRUNG EINER PYROLYSE

Roste, Bleche und Teleskopauszüge aus dem Garraum entfernen und starke Verkrustungen/Verschmutzungen, sowie z.B. Bratensaft vor der Pyrolyse entfernen, um Brandgefahr, übermäßige Rauchentwicklung und evtl. Verfärbung der Emaille zu vermeiden.

Im Hauptmenü „Reinigung" wählen. Der Backofen gibt den Verschmutzungsgrad des Backofenraums an und schlägt zwei Reinigungsmodi vor:
**Pyromax** und **Pyrocontrol**.

## A) Pyromax

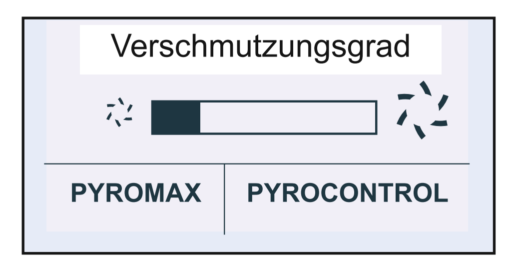
Pyromax ist ein Pyrolyse-System mit voreingestellter Dauer: Sie dauert 2 Stunden und sorgt für eine intensive und perfekte Reinigung des Backofenraums.
Für die zeitliche Startverzögerung den Endzeitpunkt wählen und ihn durch Eingabe des gewünschten Endzeitpunkts der Pyrolyse ändern.
Anm.: Wenn die Stunden mit Volltarif und Mondscheintarif eingegeben worden sind, (siehe Funktion „Einstellungen"), empfiehlt der Backofen zur Energieeinsparung eine Reinigung während des Mondscheintarifs. Jedoch kann diese Empfehlung geändert werden, indem die Uhrzeit des Reinigungsendes verändert und die Pyrolyse sofort gestartet wird.
Mit OK bestätigen.
Der Reinigungsprozess startet. Displayanzeige:
- die Uhrzeit **(1)**
- die Gesamtdauer **(2)**
- die Restzeit **(3)**
- den Endzeitpunkt der Pyrolyse **(4)**
- die Verriegelung der Backofentür **(5)**

## B) Pyrocontrol

Pyrocontrol ist ein System, mit dem der Backofen die Reinigungsdauer automatisch je nach dem Verschmutzungsgrad berechnen kann und durch das Energie eingespart und die Pyrolysedauer dem Bedarf angepasst wird.
Für die zeitliche Startverzögerung den Endzeitpunkt wählen und ihn durch Eingabe des gewünschten Endzeitpunktes der Pyrolyse ändern.

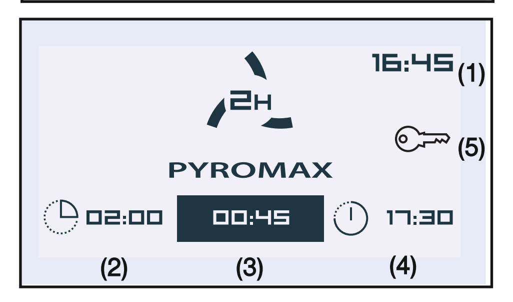
Mit OK bestätigen.

***Achtung***
***Die Geräteflächen können heißer als üblich werden. Kleinkinder sollten ferngehalten werden.***





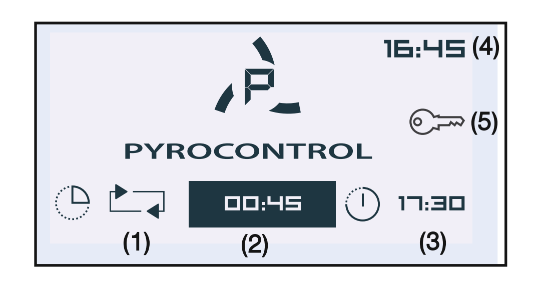






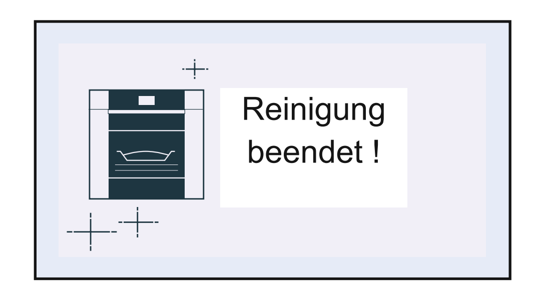

## ENDE DER PYROLYSE

Zu Beginn des Zyklus berechnet der Backofen die Pyrolysedauer je nach dem Verschmutzungsgrad. Diese Phase dauert einige Minuten und wird durch die sich drehenden Pfeile im Display angezeigt (1).




Displayanzeige:
- die drehenden Pfeile **(1)**
- die Restzeit **(2)**
- der vorgesehene Endzeitpunkt der Pyrolyse **(3)**
- die Uhrzeit **(4)**
- die Verriegelung der Backofentür **(5)**

Der Backofen zeigt an, wenn die Reinigung durch Pyrolyse beendet ist.




Nach der erfolgten Freigabe weißt der Backofen darauf hin, dass der Backofen gereinigt ist.

Mit einem feuchten Schwamm die Ascherückstände aus dem Backofen entfernen.

## VERRIEGELUNG DER TASTEN (Kindersicherung)

Der Zugriff zu den Bedienungselementen des Backofens kann folgendermaßen gesperrt werden:
Bei abgeschaltetem Backofen einige Sekunden lang die Taste 🔓 drücken, es erscheint ein Schlüssel im Display –> der Zugriff zu den Bedienvorrichtungen des Backofens ist verriegelt.
Zur Freigabe die Taste 🔓 erneut drücken, anschließend das Feld „entriegeln" auswählen und bestätigen.
Die Bedienungselemente des Backofens sind wieder zugänglich.






***Achtung***
***Wenn ein Garvorgang programmiert ist, kann der Backofen nicht gesperrt werden.***

# REINIGUNG DER AUSSENFLÄCHE

Die Bedienblende und die Backofentür mit einem weichen Tuch und Glasreiniger reinigen.
Weder Scheuercreme noch Scheuerschwamm verwenden.

 Einige Back- und Bratenrückstände, sowie Obst- und Fleischsaft können während der Benutzung weiße oder dunkle Flecken auf der Emaille hinterlassen. Dies beeinträchtigt in keinster Weise die Emaille und die Funktion des Gerätes und stellt keinen Grund zur Reklamation dar. Zusätzlich sollten vor Beginn einer Pyrolyse-Reinigung die flüssigen Rückstände, wie z.B. Bratensaft oder übergelaufenen Reste mit einem Schwamm entfernt werden.

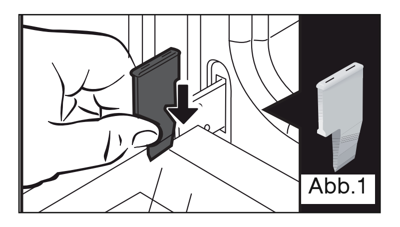
# REINIGUNG DER TÜR

## Achtung

***— Keine Scheuermittel oder harten Metallschaber zur Reinigung der Backofenglastür verwenden, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche und u. U. zum Bersten des Glases führen kann.***
***— Vor dem Ausbau der Scheibe das Gerät abkühlen lassen.***

## • Ausbau der Tür

- Tür vollständig öffnen und mit Hilfe des roten Anschlags (Abb.1) blockieren. Der Anschlag wird in einem Plastikbeutel mit dem Gerät mitgeliefert.


Abb.1

- Die erste mit Clip befestigte Scheibe folgendermaßen entfernen:
An den Stellen **A** mit einem Metallteil auf einer Seite und dann auf der anderen Seite eine Hebelwirkung ausüben, um den Spiegel aus der Cliphalterung zu lösen (Abb. 2).

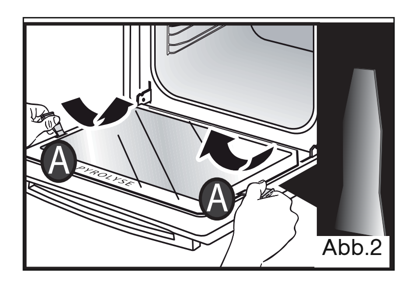
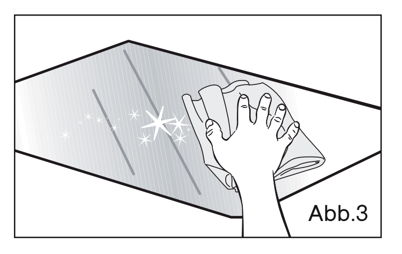
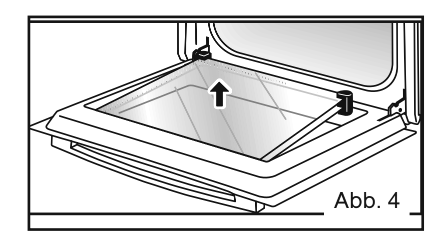


Abb.2

- Die Scheibe mit einem weichen Schwamm und mit Geschirrspülmittel reinigen (Abb. 3).
Die Scheibe nicht in Wasser tauchen.
Weder Scheuermittel noch Scheuerschwamm verwenden. Mit klarem Wasser spülen und mit einem nicht fusselnden Tuch trocknen.


Abb.3

- Falls erforderlich, alle Innenscheiben der Tür entfernen (Abb. 4).


Abb. 4

Modellabhängig besteht diese Einheit aus ein oder zwei Scheiben, die an jeder Ecke mit Distanzstücken aus schwarzem Gummi versehen sind (Abb. 5).

- Nach dem Reinigen die vier Gummiecken wieder anbringen und auf folgende Markierungen auf der Scheibe achten:

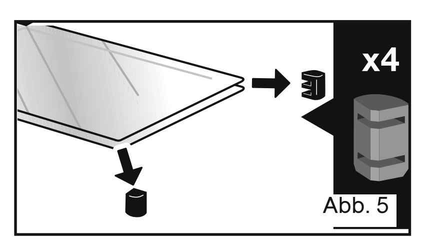


Abb. 5

**oben links: L**
**oben rechts: R**

Alle Innenscheiben in der Tür so anbringen, dass sich L und R auf der Scharnierseite befinden. (Abb. 6).

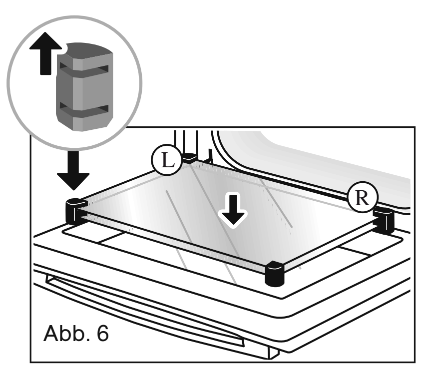


Abb. 6

- Wenn der Backofen nur über eine Innenscheibe verfügt, muss diese so nah wie möglich an der mit Clips befestigten Scheibe sein.

- Die letzte Scheibe mit Clips so befestigen, dass die Anzeige "P.Y.R.O.L.Y.T.I.C" auf Sie zeigt (Abb. 7).

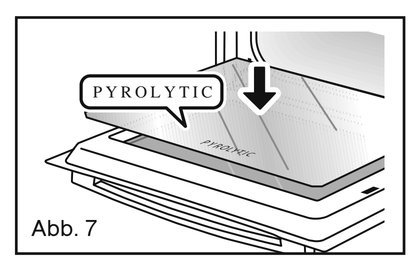
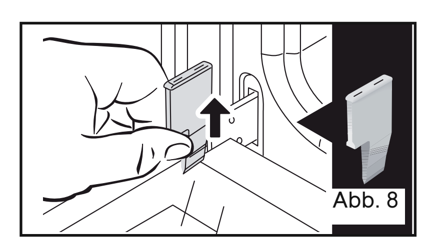


Abb. 7

- Den roten Plastikanschlag entfernen (Abb. 8)

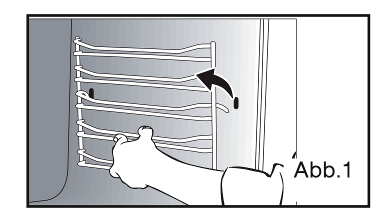

Abb. 8

Das Gerät ist nun wieder betriebsbereit.

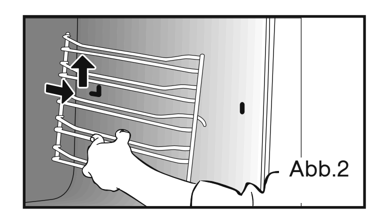
## AUSBAU DER EINSCHUBLEISTEN

**Vor dem Ausbau das Gerät abkühlen lassen und sicherstellen, dass es von der Stromversorgung getrennt ist.**

***Achtung***
***- Den Backofenraum nur bei abgeschaltetem Backofen reinigen. Vor dem Herausnehmen der Rückwand muss das Gerät ausgeschaltet werden. Nach dem Reinigen die Rückwand der Anleitung entsprechend wieder anbringen.***




Einschubleisten mit Haken im mittleren Teil. Zum Herausnehmen der Einschubleisten den vorderen Teil der Einschubleisten anheben und aushaken (Abb. 1). Anschließend die gesamte Einschubleistenhalterung leicht zu sich hin ziehen und den hinteren Teil anheben und aushaken (Abb. 2).
So können beide Einschubleistenhalterungen herausgenommen werden.




## AUSTAUSCH DER BACKOFENLAMPE

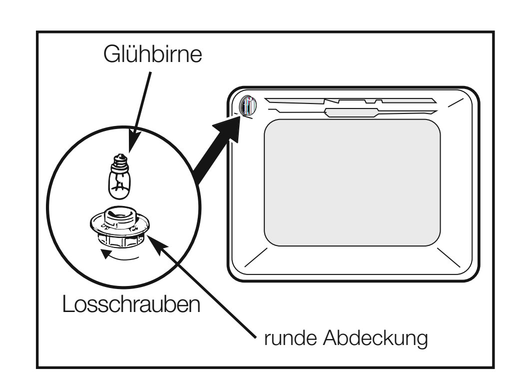
**Trennen Sie den Backofen vom Stromnetz (Stecker ziehen oder Sicherung entfernen), bevor Sie mit dem Austausch der Glühbirne beginnen. Auf diese Weise vermeiden Sie das Risiko eines eventuellen Stromschlags. Den Backofen ggf. abkühlen lassen.**

Die Glühbirne befindet sich an der Decke des Backofeninnenraums.

a) Die Abdeckung losschrauben.

b) Die Glühbirne, wie zuvor die Abdeckung, nach links losschrauben.

Technische Daten der Glühbirne:
- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- Sockel E14




c) Die Glühbirne austauschen und die Abdeckung wieder festschrauben. Den Backofen wieder ans Stromnetz anschließen.

## *BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN*

**Wenn Sie Zweifel haben, ob der Backofen richtig funktioniert,** bedeutet das nicht unbedingt, dass eine Störung vorliegt. ***Überprüfen Sie zunächst die folgenden Punkte:***

| SIE STELLEN FEST, DASS... | MÖGLICHE URSACHEN | WAS IST ZU TUN? |
|---|---|---|
| **Der Backofen heizt nicht.** | • Der Backofen ist nicht angeschlossen.<br>• Die Sicherung ist ausgefallen.<br>• Die gewählte Temperatur ist zu niedrig<br>• Der Fühler ist defekt. | ➡ Den Backofen anschliessen.<br>➡ Die Sicherung austauschen und nachsehen, ob sie (16 A)entspricht.<br>➡ Eine höhere Temperatur einstellen.<br>➡ Sich an den Kundendienst wenden. |
| *** Das Schloss-Symbol blinkt.** | • Die Tür ist nicht richtig verschlossen.<br>• Der Erfassungskontakt der “geschlossenen Tür" ist defekt. | ➡ Den Verschluss der Tür überprüfen.<br>➡ Sich an den Kundendienst wenden. |
| **Die Lampe des Backofens funktioniert nicht mehr.** | • Die Lampe ist außer Betrieb.<br>• Der Backofen ist nicht angeschlossen oder die Schmelzsicherung ist außer Betrieb. | ➡ Glühbirne austauschen.<br>➡ Backofen anschließen oder Sicherung austauschen. |
| *** Die Pyrolyse-reinigung funktioniert nicht.** | • Die Tür ist nicht richtig verschlossen.<br>• Das Verriegelungssystem ist defekt.<br>• Die Temperatursonde ist defekt.<br>• Der Erfassungskontakt der “geschlossenen Tür" ist defekt. | ➡ Den Verschluss der Tür überprüfen.<br>➡ Sich an den Kundendienst wenden.<br>➡ Sich an den Kundendienst wenden.<br>➡ Sich an den Kundendienst wenden. |
| **Der Backofen gibt Signaltöne ab.** | • Garvorgang läuft.<br>• Nach dem Garvorgang. | ➡ Die gewünschte Temperatur ist erreicht.<br>➡ Der programmierte Garvorgang ist beendet. |
| **Das Kühlgebläse läuft nach Abschalten des Backofens weiter.** | • Das Gebläse funktioniert maximal 1 Stunde nach dem Garvorgang oder wenn die Temperatur im Backofen über 125°C liegt.<br>• Schaltet sich der Ventilator nach 1 Stunde nicht aus. | ➡ Backofentür öffnen, um das Abkühlen des Backofens zu beschleunigen.<br>➡ Den Kundendienst rufen. |

*** Nur für Modelle mit Pyrolyse.**

### *Achtung*

***- Das Gerät ist nur von geschultem Fachpersonal zu reparieren. Unsachgemäße Reparaturen können eine Gefahr für den Benutzer bedeuten.***

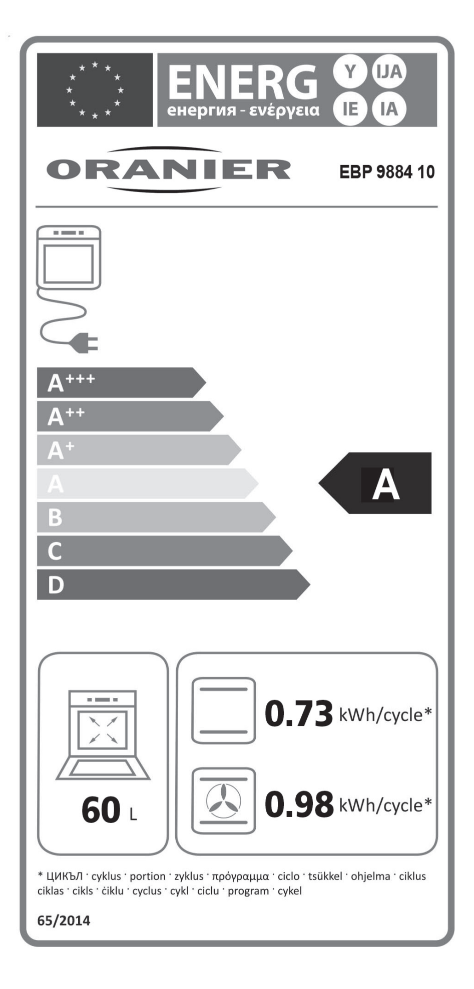


### *Empfehlung*

***Wenn Ihr Eingriff nicht ausreicht, auf jeden Fall sofort den Kundendienst rufen.***

## Technische Daten und Abmessungen

| | |
|---|---|
| **Name:** | **EBP 9884** |
| Modellkennung: | 9884 10 |
| Energieeffizienzindex $EEI_{cavity}$: | 91,0 |
| Energieeffizienzklasse: | A |
| Energieverbrauch pro Zyklus konventionell $EC_{electric\ cavity}$: | 0,73 kWh |
| Energieverbrauch pro Zyklus Umluft $EC_{electric\ cavity}$: | 0,98 kWh |
| Zahl der Garräume: | 1 |
| Wärmequelle(n) je Garraum: | Strom |
| Volumen des Garraums: | 60 l |
| Art des Backofens: | Selbstreinigungs-Einbaubackofen |
| Masse des Geräts: | 38,6 kg |
| Temperaturbereich: | 35 - 275 °C thermostatgesteuert |
| Anschlusswert: | 3,6 kW |
| Abmessungen (B x H x T) mm: | 592 x 592 x 545 |




**Angaben gemäß EU-Verordnungen Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014.**

## ORANIER-Werksgarantie

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere ORANIER-Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:
Die ORANIER-Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen.Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

**1.** Die Werksgarantie beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.

**2.** Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen ORANIER-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des ORANIER-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden.
Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden) sowie Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.

**3.** Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das ORANIER-Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

**4.** Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.

**5.** Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.

**6.** Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
- Falsche Größenwahl.
- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügender oder zu starker Schornsteinzug) sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und Leitungen.
- Verwendung ungeeigneter Brennstoffe bei mit Kohle und Heizöl gefeuerten Geräten; ungeeigneter Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen bei Gasgeräten; ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).
- Verschleiß der den Flammen unmittelbar ausgesetzten Teilen aus Eisen und Schamotte (z.B. Stahl-Guss- oder Schamotteauskleidungen).

Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

**ORANIER Küchentechnik GmbH**
**Weidenhäuser Str. 1 - 7**
**35075 Gladenbach**




# Die neue Generation – Design, Vielfalt, Genuss





- Insel-, Kopffrei-, Wandhauben und Deckenlüfter
- Einbauherde
- Einbaubacköfen
- Kochfelder: Induktion-, Gas- und Hilight
- Dampfgarer und Mikrowellen
- Kühl- und Gefriergeräte
- Geschirrspülmaschinen
- Standherde Gas und Elektro
- Koch-Back-Stationen
- Retro-Standkühlschränke

ORANIER Küchentechnik GmbH
Weidenhäuser Str. 1-7
35075 Gladenbach
Tel. + 49(0) 6462 923-700
Fax + 49(0) 6462 923-348
info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

ORANIER Niederlassung Österreich
Dürrnberger Str. 5
A-4020 Linz
Tel. + 43 (0) 732-660188
Fax: + 43 (0) 732-660223
sales@oranier.at
www.oranier.com



Deutsche Zuverlässigkeit seit 100 Jahren

9884 10 1104